

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбинов Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2024 14:46:49
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО

Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
дисциплины (модуля)**

**Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

**Направленность (профиль) Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства
бакалавр**

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология
и патоморфология

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Технологического
факультета

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 2022

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включает в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), практики в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

учебной дисциплины (модуля), персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Профессиональные самостоятельные компетенции					
ПКС-2	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПКС-2.1. ИД-2.1 Способен разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая ПКС-2.2 ИД-2.2 Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	знает и понимает технохимическое и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства
ПКС-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПКС-4.1 ИД-4.1 Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности ПКС-4.3 ИД-4.3 Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	владеет технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения

**2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по дисциплине (модулю)**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
1	2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к зачету
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	
3. Средства для текущего контроля	вопросы для модуля № 1, 2
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Перечень дискуссионных вопросов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Ситуационные задачи
	Критерии оценивания
Шкала оценивания	

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-2 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ИД-1 _{пск-в} ИД-2 _{пск-в}	Полнота знаний	Знает и понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	не знает и не понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	плохо знает и понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	знает и понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	хорошо знает и понимает технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	Вопросы для зачета, модуля, эссе, ситуационные задачи
		Наличие умении	Умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	не умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	умеет разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	в полной мере разрабатывать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	

					урожая		урожая	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	не владеет навыками разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	плохо разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	владеет разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	в полной мере разработкой технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции	
ПКС-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продукции в его переработки	ИД-1 _{пск-в} ИД-2 _{пск-в} ИД-3 _{пск-в}	Полнота знаний	Знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	не знает и не понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	плохо знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	хорошо знает и понимает лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ	Вопросы для зачета, модуля, эссе, ситуационные задачи
		Наличие умении	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с	не умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический,	умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический,	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический,	в полной мере проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химикобактериологический,	

			<p>регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>спектральный, полярнографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>й, спектральный, полярнографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>спектральный, полярнографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>бактериологический, спектральный, полярнографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
	Наличие навыков (владение опытом)	<p>Владеет технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>не владеет навыками технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>плохо технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>владеет технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>в полной мере технологической и эксплуатационной документацией по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.01.10 Ветеринарно-санитарная экспертиза сельскохозяйственного сырья	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: цель и задачи, история возникновения и развитие на современном этапе (ПКС- 2, 4).
2. Ветеринарные требования к убойным животным. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою (ПКС- 2, 4).
3. Предубойный режим содержания животных и ветеринарный осмотр (ПКС- 2, 4).
4. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте (ПКС- 2, 4).
5. Предприятия по переработке животных на мясо (ПКС- 2, 4).
6. Убой животных. Особенности убоя разных видов животных (ПКС- 2, 4).
7. Основы технологии переработки скота в убойном цехе (ПКС- 2, 4).
8. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов. Оформление сопроводительной документации (ПКС- 2, 4).
9. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота (ПКС- 2, 4).
10. Кратко опишите (форма, размер, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади (ПКС- 2, 4).
11. Методика послеубойной экспертизы туш и органов крупного рогатого скота (ПКС- 2, 4).
12. Особенности послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов свиней (ПКС- 2, 4).
13. Сущность процесса порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Санитарная оценка (ПКС- 2, 4).
14. ВСЭ мяса при изменениях, имеющих санитарное значение (ПКС- 2, 4).
15. Химический и микроскопический анализы свежести мяса (ПКС- 2, 4).
16. Исследование продуктов убоя животных на наличие антибиотиков (ПКС- 2, 4).
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях (ПКС- 2, 4).
18. Органолептическое исследование мяса больных животных (ПКС- 2, 4).
19. Лабораторные методы исследования мяса больных животных (ПКС- 2, 4).
20. Способы обезвреживания условно-годного мяса (ПКС- 2, 4).
21. Отбор проб и приготовление мышечных срезов при трихинеллезе (ПКС- 2, 4).
22. Трихинеллоскопия мышечных срезов без обработки и с обработкой мышечных срезов (ПКС- 2, 4).
23. Метод группового исследования на трихинеллез (ПКС- 2, 4).
24. Дифференциация трихинелл от пузырьков воздуха, цистицерков, саркоцист и конкрементов (ПКС- 2, 4).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе (ПКС- 2, 4).
26. Способы обеззараживания мяса и мясопродуктов при цистицеркозе (ПКС- 2, 4).
27. Мероприятий по профилактике при цистицеркозе и трихинеллезе (ПКС- 2, 4).

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе (ПКС- 2, 4).
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при дикроцелиозе (ПКС- 2, 4).
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве (ПКС- 2, 4).
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе (ПКС- 2, 4).
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе (ПКС- 2, 4).
33. Санитарное исследование соленых и маринованных овощей (ПКС- 2, 4).
34. Санитарная экспертиза свежих и сушеных грибов. Ядовитые грибы (ПКС- 2, 4).
35. Экспертиза сухих растительных продуктов (ПКС- 2, 4).
36. Экспертиза зерновых и бобовых продуктов (ПКС- 2, 4).
37. Санитарная экспертиза переработанных растительных продуктов (ПКС- 2, 4).
38. Основы технологии растительных масел. Классификация растительных масел (ПКС- 2, 4).
39. Санитарная экспертиза растительных масел (ПКС- 2, 4).

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

5.2. Критерии оценки к зачету

зачет (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой

незачет (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

6. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация *текущего контроля успеваемости* обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

6.1. Вопросы для модуля

Вопросы для модуля №1

1. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.
2. Созревания мяса. Методы лабораторной диагностики.
3. Морфологический и химический состав мяса убойных, диких животных и птицы. Основы товароведения и стандартизации.
4. Клеймение и маркировка туш и органов сельскохозяйственных животных.
5. Консервирование мяса высокими температурами. Основы технологии, гигиены и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.

6. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
7. Лабораторные исследования мяса и мясных продуктов, молока и молочных продуктов, меда и продуктов пчеловодства в (указать наименование) ветеринарной лаборатории.
8. Международное законодательство в пищевой промышленности и менеджмент качества.
9. Определение видовой принадлежности мяса.
10. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных и птицы для убоя на мясо.
11. Ветеринарные требования при промысле животных на мясо.
12. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировании животных и птицы для убоя.
13. Транспортировка животных и ветеринарно-санитарный надзор на транспорте.
14. Профилактика транспортных болезней и случаев гибели животных при транспортировке.
15. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче-приеме и подготовке животных к убою
16. Входной, операционный и выходной контроль на предприятиях мясной промышленности
17. Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных и птицы.

Вопросы для модуля №2

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя овец и коз.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей и других однокопытных.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных – продуцентов.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя боровой и водоплавающей дичи.
10. Особенности Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и шпика на рынках.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас, сосисок и сарделек.
12. Технология и ветеринарно-санитарный надзор в колбасном производстве в (указать наименования предприятия).
13. Технология изготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов в (указать наименования предприятия).

Критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- правильность формулировки и использования понятий и категорий;
- правильность выполнения заданий/ решения задач и т.д.

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
5 баллов «отлично»	Глубокое и прочное усвоение программного материала. Полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания. Свободно справляется с поставленными задачами, может обосновать принятые решения, демонстрирует владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.
4 баллов «хорошо»	Знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, правильное применение теоретических знаний, владение необходимыми навыками при выполнении практических задач
3 баллов «удовлетворительно»	Демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности, при ответе недостаточно правильные формулировки, нарушение последовательности в изложении программного материала, затруднения в выполнении практических заданий
2 баллов «неудовлетворительно»	Слабое знание программного материала, при ответе возникают ошибки, затруднения при выполнении практических работ. Не было попытки выполнить задание

6.2 Перечень дискуссионных вопросов

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при дикроцелиозе.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе.
4. Поражение туш личинками мясных мух.

5. Группы инфекционных болезней по степени опасности для человека.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при ящуре.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бешенстве.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при столбняке.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при пастереллезе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сапе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при эмфизематозном карбункуле.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сепсисе.

Критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
5 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
4 балла «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
3 балла «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в</p>

	<p>качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
<p>2 баллов «неудовлетворительн о»</p>	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продemonстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продemonстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>

6.3. Ситуационные задачи

Задача № 1.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача № 2.

При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом? Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?

Задача № 3.

Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных.

1. Проанализировать данную ситуацию.

Задача № 4.

Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова.

1. Какие действия необходимо предпринять?
2. Как поступить с травмированными тушками?

Задача № 5.

На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

Задача № 6.

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.

1. Проанализируйте ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий?

Задача № 7

В хозяйстве были забиты 3 головы крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработной платы.

1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию?
2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

Задача № 8.

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсыхая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализируйте данную ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задача № 9.

Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.

1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.
2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?
3. Каковы могут быть последствия?

Критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
5 баллов «отлично»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет оригинальный подход к решению поставленной проблемы, демонстрирует высокий уровень теоретических знаний, анализ соответствующих источников. Формулировки кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения конкретны, измеримы и обоснованы.
4 баллов «хорошо»	Предложенное решение соответствует поставленной в кейс-задаче проблеме. Обучающийся применяет в основном традиционный подход с элементами новаторства, частично подкрепленный анализом соответствующих источников, демонстрирует хороший уровень теоретических знаний. Формулировки недостаточно кратки, ясны и точны. Ожидаемые результаты применения предложенного решения требуют исправления незначительных ошибок.
3 баллов «удовлетворительно»	Предложенное решение требует дополнительной конкретизации и обоснования, в целом соответствует поставленной в задаче проблеме. При решении поставленной проблемы обучающийся применяет традиционный подход, демонстрирует твердые знания по поставленной проблеме. Предложенное решение содержит ошибки, уверенно исправленные после наводящих вопросов.
2 баллов «неудовлетворительно»	Наличие грубых ошибок в решении ситуации, непонимание сущности рассматриваемой проблемы, неуверенность и неточность ответов после наводящих вопросов. Предложенное решение не обосновано и не применимо на практике